



Kutteln und Spinat mit Käse überbacken

Kutteln müssen heutzutage oft beim Metzger vorbestellt werden. Man kann sie auch beim türkischen Metzger finden, denn die *İkembe Çorbası*, eine cremige Kuttelsuppe, ist in der Türkei sehr beliebt. Kutteln werden bereits vorgekocht verkauft, trotzdem sollte man sie nochmals nachgaren, da sie mal mehr und mal weniger vorgekocht sind.

Etwas ungewohnt zwar, aber auch in einem Gratin machen sie sich zusammen mit Spinat, Tomate und reichlich Käse überbacken sehr gut. Wird er vor dem Backen mit Paniermehl bestreut, so wird er von einem feinen, leckeren Krüstchen überzogen.

Zutaten (pro Portion)

170g	Kutteln
40g	Zwiebel
1-2	Knoblauchzehen
1	Tomate, ca. 100g
1Tl	Oregano
1dl	Hühnerbouillon
120g	Blattspinat Tk, ausgedrückt
80g	Greizer mild, gerieben
	Muskatnuss
5cl	Vollrahm
1El	Paniermehl
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Kutteln zu schmalen Streifen schneiden. Tomate vierteln die Kerne herausschaben und das Fruchtfleisch klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch hacken. Spinat grob hacken.

Zwiebel zusammen mit dem Knoblauch in Bratbutter glasig dünsten. Tomatenwürfel zugeben und mit Oregano würzen. Kurz mitdünsten, Hühnerbouillon zugießen, die Kutteln zugeben, mit Pfeffer würzen und ca. 20 Minuten lebhaft köcheln lassen. Sie sollten weich sein, aber noch einen leichten Biss haben. Spinat zugeben und 5 Minuten mitköcheln lassen. Etwas auskühlen lassen.

Eine Gratinform ausbuttern und die Masse einfüllen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen und mit Muskatnuss würzen. Vollrahm darüber träufeln und mit Paniermehl bestreuen.

In der Mitte des Ofens bei 200° ca. 20 Minuten überbacken.

Dazu angeröstetes Brot servieren.





